

ENTRÉES

L'HUÎTRE DE L'ÉTANG DE THAU AU VERT

mouillette de pain brioché au seigle et caviar gros grains.

LE POIREAU DU JARDIN – *cuit en croûte*

le poireau du jardin cuit en croûte de drêche, petite lotte fumée et vinaigrette houblonnée.

MAQUEREAU DE MÉDITERANNÉE – *ivre*

kimchi de carotte et fenouil au piment doux.
Glace à la crème d'arêtes et tagète.

LA SAINT JACQUES - *la noix croustillante*

sarrasin, céleri-rave et poire pochée au vin d'orange.
Velours des barbes au verjus.



PLATS

RAVIOLES COCHONNAILLES

truffe noire de Richerenches et son jus.
supplément de 25€ par personne

LA TRUITE DE L'ISLE SUR LA SORGUE – *confite à l'huile d'olive*

sauce Dugléré moderne et shiso rouge.

LE MÉDAILLON DE RÂBLE DE LAPIN FERMIER – *farcé aux châtaignes*

chicorée pain de sucre braisée, coing confit au poivre.
Velouté de cuisses de lapin aux champignons.

LE PIGEONNEAU DE SARRIANS – *cuit à l'étouffée*

jus de salmis, betterave tapée.

LE ROUGET BARBET – *soyeux*

chou kale au gras.
Salmis de seiches, câpres et olives.

FROMAGES

NOTRE SÉLECTION

Nos fromages de chèvre des Alpilles affinés sur place
et par nos soins
16€ par personne

DESSERTS

CHOCOLAT MADONG – *en chaud-froid*

céleri-rave, céleri-branche et citron jaune.
Huile d'olive fruitée et vanille de Madagascar.
supplément de 25€ par personne pour l'ajout de truffe noire
de Richerenches

LE GÂTEAU SOUFLÉ AUX MARRONS

glace au miel du Domaine et sauce Amlou.

LA CLÉMENTINE D'AUREILLE

gâteau roulé au riz de Camargue safrané
et salade de mâche.

EN TROIS SERVICES

pour le déjeuner,
90 €
accord mets et vins
Classique : 50€
Prestige : 110€

EN QUATRE SERVICES

125 €
accord mets et vins
Classique : 65€
Prestige : 150€

EN CINQ SERVICES

180 €
accord mets et vins
Classique : 80€
Prestige : 190€



MENU VÉGÉTAL*

à découvrir sur la carte
145 €

Accord mets et thés : 60€

**pour l'ensemble de la table*